Tipico

CAFFÈ & TRADIZIONI DEL TERRITORIO

tipicomodena.it

LO CHEF PROPONE

Un percorso degustazione che esalta la nostra tradizione:

Gnocco fritto (2 pezzi)
accompagnato da
Prosciutto Crudo di Parma

Tagliatelle al coltello
con il ragù di Nonna Lucia

Dolce a scelta, firmato
dalla nostra pasticcera Chiara

Calice di Lambrusco
“Tenuta Bella Storia”,
dai vigneti di Castelvetro

Un’esperienza autentica
tra sapori tipici
e qualità del territorio.

ANTIPASTI

Antipasto Tipico
2 pezzi di Gnocco frutto
con prosciutto crudo
- €5,00 -

Antipasto Tipico mini
1 pezzo di gnocco fritto
con sopra il crudo
- €3,00 -

Tigelline
con lardo alla modenese
e Parmigiano Reggiano
- €5,00 -

PRIMI PIATTI

Tortelli ricotta e spinaci alla vecchia Modena
Ripieni delicati, serviti con panna, pancetta croccante e Aceto Balsamico.
- €10 -

Tortelli di zucca al Ragù
Un equilibrio tra dolcezza e sapidità, conditi con ragù tradizionale.
- €10 -

Tagliatelle Tipico
Tagliate al coltello e condite con il ragù più autentico della tradizione.
- €10 -

Passatelli in brodo di cappone
Delicati passatelli della tradizione emiliana, serviti in brodo di cappone.
- €10 -

PRIMI PIATTI

Tortellini in brodo di cappone
I classici tortellini modenesi nel loro brodo più autentico.
- €15 -

Tortellini con la panna
Un'alternativa cremosa e avvolgente alla ricetta tradizionale.
- €15 -

Rosette
Sfoglia fresca arrotolata con prosciutto e formaggio, gratinata al forno.
- €10 -

Lasagne
La sfoglia all'uovo incontra il ragù alla bolognese e la besciamella.
- €10 -

SECONDI PIATTI

Bresaola rucola e Parmigiano reggiano
€9,00

Insalatone Tipico
insalata, radicchi, pomodorini, uova, scaglie di Parmigiano Reggiano e gocce di Aceto Balsamico
€11,00

Insalatone Modena
insalata, pomodorini, carote, mozzarella, pancetta croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano e gocce di aceto Balsamico
€11,00

Caprese
iPomodori, mozzarella fior di latte e origano
€7,50

Proposte del banco
€12,00

Contorni
€4,00

GNOCCO FRITTO

1 Gnocco singolo
con sopra salumi
crudo, cotto, mortadella,
ciccioli, salame
€3

2 pezzi di gnocco
fritto con salumi
crudo, cotto, mortadella,
ciccioli, salame
€5

GNOCCO E TIGELLE

Gnocco e tigelle
con affettati misti,
lardo alla modenese
e parmigiano reggiano
per due persone
€22

Cestino gnocco fritto
€5

Cestino tigelle
€5

Tagliere formaggi misti
€7

Tagliere salumi misti
€12

Lardo e formaggio
€3

Aggiunta di Nutella,
marmellata o stracchino
€2,50

LE NOSTRE DOLCI TENTAZIONI

Delizia di Ricotta
Ricotta fresca con frutta secca
croccante e frutta di stagione
€4,5

Panna Cotta Classica
Al naturale, con topping a scelta:
caramello, cioccolato o frutti di bosco
€3,5

Panna Cotta Espresso
Aromatizzata al caffè,
con la stessa scelta
di topping golosi
€3,5

LE NOSTRE DOLCI TENTAZIONI

Tradizione al Forno
torte soffici di giornata
€3,5

Crostata Rustica
frolla friabile con marmellata o crema
€3,5

La Torta della Nonna
con crema pasticcera e pinoli
€3,5

Ricotta & Cioccolato
un abbraccio morbido e goloso
€3,5

Dolce a Sorpresa
la proposta del giorno
dal nostro forno.
€4,5

BEVANDE

Caffè
€1,50

Amaro
€4

Acqua
€2,50

Coca cola in vetro
€3,50

Birra alla spina
€4/5

VINI

Lambrusco Grasparossa
di Castelvetro "**Tenuta Bella Storia**"
€15,00

Lambrusco Grasparossa Rosè
di Castelvetro "**Tenuta Bella Soria**"
€19,00

Lambrusco di sorbara
€15,00

Prosecco Extra Brut
€15,00

Rosso fermo
"**Nero D'avola**" €19,00

Rosso fermo
"**Morellino di Scansano**" €19,00

Vini al calice
5/7€

CHAMPAGNE

Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve*
Elegante e complesso,
con note di brioche e frutta secca,
dal sorso cremoso e persistente
€89,00

Champagne Laurent-Perrier Brut
Fresco e raffinato, con profumi
di agrumi e fiori bianchi, equilibrato
e di grande bevibilità
€79,00

Non vendibile a calice
*ma solo a bottiglia**